

Arbeitgeber-Hinweise zur Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsamt Lichtenberg
Lebensmittelpersonalhygiene
Alfred-Kowalke-Straße 24
10315 Berlin

030- 90296 7240

030- 90296 7242

lph.ges@lichtenberg.berlin.de

Stand: Oktober 2023

Gender Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m /w /d) verzichtet. **Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.**

Dieses Informationsmaterial soll Ihnen als Leitfaden zur Vorbereitung und Durchführung der Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz dienen.

Nachdem Ihr Mitarbeiter eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz im Gesundheitsamt erhalten hat, sind Sie als Arbeitgeber verpflichtet, weitere Belehrungen durchzuführen. Die Folgebelehrung muss vom Arbeitgeber direkt bei Aufnahme der Tätigkeit erfolgen. Danach hat eine solche Belehrung mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen. Wichtig ist es, die folgenden Themen spezifisch auf Ihr Unternehmen anzupassen.

Ziel der Belehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Sie soll den im Lebensmittelbereich tätigen Personen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

Selbstverständlich benötigen auch Sie als Arbeitgeber selbst eine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz) bzw. einen Gesundheitspass/ „Rote Karte“ nach § 18 BSeuchG (abgelöst zum 01.01.2001 durch das IfSG), wenn Sie entsprechende Tätigkeiten an und mit Lebensmitteln ausüben oder mit Geräten zu deren Herstellung umgehen, bzw. Lebensmittel in den Verkehr bringen.

Welche Inhalte sollten in der Folgebelehrung besprochen werden?

Lebensmittel

Zu Beginn Ihrer Folgebelehrung sollten Informationen über die Lebensmittel, auf denen sich Krankheitskeime besonders gut und schnell vermehren, besprochen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zu beachten.

Es ist besonderen Wert darauf zu legen, die **betrieblichen Besonderheiten** bezüglich des **Umgangs** mit Nahrungs-/Lebensmitteln zu betonen und detailliert zu besprechen.

Es gilt insbesondere festzuhalten, welche Lebensmittel bearbeitet werden, die einen **möglichen Nährboden für Krankheitserreger** darstellen können und wie eine Weiterverbreitung von Erkrankungen über diese Nahrungsmittel verhindert werden kann.

Hierbei ist es sinnvoll eine **Hygieneeinweisung** gemäß den Vorschriften der **LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung** – Infomaterial erhalten Sie im Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht) mit einzubinden (Einhaltung der Kühlkette, Reinigungsvorschriften etc.).

Auch nach den Richtlinien der LMHV ist eine Unterweisung verpflichtend.

Beide Belehrungen müssen durchgeführt werden, sie ersetzen sich nicht gegenseitig!

Eigene Hygiene/Hygiene am Arbeitsplatz

Unabhängig davon, in welchem Bereich Sie tätig sind, ist die Betriebshygiene einer der wichtigsten, aber auch komplexesten Aspekte des Prozesses.

Als Arbeitgeber tragen Sie die Verantwortung für die Hygiene in Ihrem Unternehmen, aber Ihre Mitarbeiter tragen wesentlich dazu bei.

Eine effektive Hygiene umfasst somit jene Bedingungen und Handlungen, welche die Gesundheit erhalten und der Ausbreitung von ansteckenden Krankheiten entgegenwirken. Damit integriert das Konzept alle Maßnahmen zur Reduktion von für das menschliche Auge unsichtbaren Keimen, Bakterien und Viren, welche am Arbeitsplatz schaden und Krankheiten verursachen können.

Folgende Themen sollten ausreichend und für jede Person verständlich erklärt werden.

Persönliche Hygiene:

- Schmuck/Arbeitskleidung,
- richtiges Verhalten mit Lebensmitteln,
- Händewaschen,
- hygienisches Verhalten vor, während und nach der Arbeit.

Betriebshygiene:

Betriebshygiene beinhaltet alle Maßnahmen zur allgemeinen Reinigung, Ordnung und Instandhaltung betrieblicher Räume und Geräte, um die Übertragung von Keimen zu vermeiden.

- Allgemeine Sauberkeit und Instandhaltung des Betriebes,
- Reinigung und ggf. Desinfektion von Räumen und Ausstattungsgegenständen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
- Instandhaltung von Gerätschaften und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
- Aufbewahrung, Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln unter Vermeidung nachteiliger Beeinflussungen wie z. B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen etc.,
- Kühlung sowie die Einhaltung der Kühlkette bei leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Hackfleisch),
- Aufbewahrung von Abfällen jeglicher Art in verschließbaren Behältern.

Umgang und Gültigkeit der Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Ihre Mitarbeiter benötigen vor **erstmaliger** Aufnahme der Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung vom Gesundheitsamt, dass sie über das gesetzliche Tätigkeitsverbot bei Auftreten bestimmter Erkrankungen belehrt wurden. Die Bescheinigung hat der Mitarbeiter Ihnen im Original, spätestens am ersten Arbeitstag, auszuhändigen. Während der Mitarbeiter bei Ihnen angestellt ist, bleibt das Original in der Betriebsstätte, für den Fall einer Kontrolle.

Mit Beginn der Arbeitstätigkeit innerhalb der ersten drei Monate nach Ausstelldatum vom Gesundheitsamt, ist die Bescheinigung lebenslang in ganz Deutschland gültig. Sie gilt nun automatisch für jeden weiteren Arbeitgeber, unabhängig vom Arbeitgeberwechsel und Berufspausen. Bedingung ist, dass der Arbeitnehmer die Bescheinigung im Original besitzt.

Aktivierung einer neuen Bescheinigung nach § 43 IfSG

Personen, die ein neues Dokument über die Erstbelehrung in den letzten drei Monaten vom Gesundheitsamt erhalten haben, benötigen von Ihnen eine Aktivierung der Bescheinigung § 43 IfSG. Diese erfolgt ausschließlich beim ersten Arbeitgeber nach der Erstbelehrung. Die Aktivierung erfolgt in der Regel durch Stempel und Unterschrift von Ihnen, nach der ersten Folgebelehrung bei Arbeitsantritt. Die Aktivierung weist die Gültigkeit der Bescheinigung im weiteren Arbeitsleben nach.

Beispiel der Aktivierung nach Erstbelehrung:

Erste Folgebelehrung

nach § 43 Abs. 4 IfSG durch den/die Arbeitgeber/in vor der Arbeitsaufnahme:

_____	_____	_____
Datum der Belehrung	Unterschrift der/des Belehrenden Firma / Stempel	Unterschrift der/des Belehrteten ()

Umgang mit älteren Bescheinigungen nach § 43 IfSG

Mitarbeiter, die eine Bescheinigung vorweisen können, die bereits in den ersten drei Monaten nach Ausstelldatum des Gesundheitsamtes aktiviert wurde, können ihre Arbeitstätigkeit bei Ihnen aufnehmen, ohne dass Sie die Bescheinigung unterschrieben müssen.

Dokumentation der Folgebelehrung

Die Dokumentation der Folgebelehrung ist schriftlich zu dokumentieren und vom Mitarbeiter durch dessen Unterschrift zu bestätigen.

Die Dokumentation über die Folgebelehrungen bei Arbeitsaufnahme und alle weiteren zwei Jahre ist am Arbeitsplatz verfügbar zu halten und dient der Vorlage bei Kontrollen durch das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt oder durch Mitarbeiter des Gesundheitsamtes.

Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.



Beispiel für Dokumentation der Folgebelehrungen

Dokumentation des Arbeitgebers über Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz				
Datum der Belehrung	Name des Mitarbeiters	Vorname des Mitarbeiters	Unterschrift des Mitarbeiters	Unterschrift und Stempel Arbeitgeber
01.12.2023	Mustermann	Max	<i>Mustermann</i>	

Der Arbeitgeber sollte selbstverständlich dem Arbeitnehmer die Bescheinigung nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses **im Original zurückgeben**. Denn es handelt sich hierbei um sein Eigentum.



Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes (ehemals „Rote Karte“) gilt nach § 77 IfSG als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG. Sofern es den damals geltenden Gesetzen entspricht (z.B. damals vorgeschriebenen Stuhlproben dokumentiert sind), ist diese Bescheinigung lebenslang gültig.

Tätigkeitsverbot

Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -Vergiftungen schwer erkranken. Aus diesem Grund muss von jedem Arbeitgeber und Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers ein hohes Maß an Eigenverantwortung unter Einhaltung von Regeln zur persönlichen Hygiene verlangt werden.

Alle Personen, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen oder Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck u. a. Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG – Erstbelehrung – von ihrem Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes.**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die o. g. **Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen, wenn Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter Rotaviren o. a. Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)

- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können
- die Untersuchung einer Stuhlprobe hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:
 - Salmonellen
 - Shigellen
 - Enterohämorrhagische Escherichia coli
 - Cholera vibrios

Ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht bei folgenden Erkrankungen:

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „breiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen und/oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung.

Cholera

Die Erreger sind Cholera-Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig-weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**).

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von **nur wenigen Bakterien!** In Gemeinschaftseinrichtungen, wie Kindertagesstätten sind auch in Deutschland immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B.

Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A und E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren befallen sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus ein bis zwei Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis A Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis-A kann man sich durch Impfungen schützen.

Tätigkeitsverbot als Ausscheider

Manchmal werden Krankheitserreger, die Durchfälle verursachen, noch mit dem Stuhlgang ausgeschieden, auch wenn die Erkrankung selbst überstanden ist. Auch dann dürfen Sie Ihrer Tätigkeit bis Sie nicht mehr Ausscheider sind, nicht nachgehen!

Es handelt sich um folgende Krankheitserreger:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische E. coli (EHEC-Bakterien) und
- Choleravibrionen.

Tätigkeitsverbot bei infizierten Wunden und Hauterkrankungen

Ihrer Tätigkeit dürfen Sie auch nicht nachgehen, wenn Sie an infizierten Wunden und Hauterkrankungen leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel an Verbraucher übertragen werden. Dazu muss man wissen, dass auch Eitererreger der Haut Durchfälle verursachen können.


Haben Sie also eine Wunde oder eine Hauterkrankung, die

- nässt
- eitrig (schmierig gelblich oder weißlich) belegt ist
- vielleicht zusätzlich gerötet ist
- schmerzt
- geschwollen ist (sogar pocht) dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln arbeiten, sondern müssen Ihren Arbeitgeber informieren und einen Arzt aufsuchen.

Bei dieser Belehrung ist **betrieblich festzulegen, wer und in welcher Form unverzüglich zu informieren** ist und was ein Mitarbeiter im Erkrankungsfalle oder bei Krankheitsverdacht zu beachten hat.

Auch der Umgang mit **kleineren Verletzungen** sollte besprochen werden. Bitte teilen Sie Ihrem Mitarbeiter mit, wo er im Bedarfsfall den Erste-Hilfe-Koffer in Ihrer Betriebsstätte findet.

Mitarbeiter, die von einem Tätigkeitsverbot betroffen sind, müssen ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn die **Hinderungsgründe nach § 42 IfSG** im direkten Umgang mit Lebensmitteln unverzüglich mitteilen – in diesem Falle hat der Arbeitnehmer die Verpflichtung, anzugeben, dass er unter Symptomen im Sinne des Infektionsschutzgesetzes leidet (es ist keine Spezifizierung notwendig und ebenso sind keine Diagnosen weiterzugeben) – hier entfällt in gewisser Weise in diesem Sinne zum Schutze der Gemeinschaft ein Teil des Persönlichkeitsschutzes des Mitarbeiters.



Tätigkeitsverbote treten automatisch ein, wenn ein Mitarbeiter **entsprechende Krankheitssymptome** zeigt – also auch bei **Krankheitsverdacht!** Ein Krankheitsverdacht muss allerdings durch die Konsultation eines Arztes unverzüglich abgeklärt werden.

Werden Ihnen als Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, sind unverzüglich erforderliche Maßnahmen einzuleiten, die die Weiterverbreitung der Krankheitserreger unterbinden.

Wenn der Arbeitnehmer zwar noch eine Gesundheitsgefährdung für andere Personen beim direkten Umgang mit Lebensmitteln darstellt, aber nicht arbeits- oder dienstunfähig krank ist (z.B. Dauerausscheider bestimmter Krankheitserreger), so ist der Arbeitgeber oder Dienstherr gehalten, dem Arbeitnehmer **eine im Gesetzestext nicht verbotene Ersatztätigkeit anzubieten**. Diese Tätigkeit hat der Arbeitnehmer anzunehmen.

Bei Eintritt eines Tätigkeitsverbotes kann ein **Anspruch auf Entschädigungszahlungen** entstehen, der bei der entsprechenden Senatsverwaltung¹ beantragt werden kann, wenn die Tatsachen belegbar sind. Die Entschädigung erfolgt nicht automatisch. Sie müssen den Antrag selbst stellen. Der Arbeitgeber hat die Entschädigungsleistungen für den Arbeitnehmer **in den ersten sechs Wochen vorzustrecken**; es können Vorschussleistungen bei der entsprechenden Behörde beantragt werden.

¹ **Senatsverwaltung für Finanzen**, ZS C 22, Klosterstr. 59, 10179 Berlin, Tel: 9020-2015